

DUMONT

DIREKT

*Himmelhoch
strebend*

Elsass

*Ein Hauch von
Venedig*

**UNGEHEUER
AUF DEM DACH**

*Mittelalterlicher
als das Mittelalter*

KRAUT UND REBEN

**WIE
AUS
DEM
BILDER-
BUCH**

*Ein Mystiker, ein Ketzer,
ein mittelalterlicher Expressionist?*

**STERN-
STRATEGIE**

**MIT
GROSSEM
FALTPLAN**





Elsass



Gabriele Kalmbach
mit Beiträgen von Susanne Tschirner

Inhalt

Das Beste zu Beginn

S. 4

Das ist das Elsass

S. 6

Das Elsass in Zahlen

S. 8

So schmeckt das Elsass

S. 10

Ihr Elsass-Kompass
15 Wege zum direkten Eintauchen in die Region
S. 12

Das Nordelsass

S. 15

Wissembourg S. 16

1 Burgenhopping – im Naturpark Nordvogesen
S. 18

Haguenau S. 20

Saverne S. 21

2 Töpferdörfer – Betschdorf und Soufflenheim
S. 22

3 Frauen, Flora und Fauna – Musée Lalique
S. 26

Straßburg

S. 29



Straßburg S. 30

4 Einfach überragend – Cathédrale Notre-Dame
S. 34

5 Im Gerberviertel – Petite France
S. 40

Die Weinstraße

S. 47



Von Rosheim bis Dambach-la-Ville S. 48

6 Die Säulen der Erde – an der Romanischen Straße
S. 50

7 Eine Burg für den Kaiser – die Haut-Kœnigsbourg
S. 54

Sélestat S. 58

Kintzheim S. 62

Ribeauvillé, Riquewihir und Kaysersberg S. 63

8 Route des Vins – Weinprobe in Ribeauvillé
S. 64

9 Landleben einst – Ecomusée d'Alsace
S. 72

Colmar und Umgebung

S. 75



Colmar S. 76

10 Zwischen Himmel und Hölle – **der Isenheimer Altar**

S. 78

11 Die Festungsstadt – **Neuf-Brisach**

S. 86

Mulhouse, Südvogesen und Sundgau

S. 89



Mulhouse S. 90

12 Industriegeschichte vor Ort – **Technikmuseen in Mulhouse**

S. 92

Route des Cretes S. 96

13 Im Reich der Fermes-Auberges – **am Grand Ballon**

S. 98

Thann S. 103

14 Sommersport – **am Lac Blanc**

S. 104

15 Im Dreiländereck – **Sundgau**

S. 106

Hin & weg

S. 108

O-Ton Elsass

S. 114

Register

S. 115

Abbildungsnachweis/Impressum

S. 119

Kennen Sie die?

S. 120



Das Beste zu Beginn



Dorfschönheiten

Mit dem Label der »schönsten Dörfer Frankreichs« dürfen sich im Elsass fünf Dörfer schmücken: Riquewihr, Eguisheim, Hunawihr, Mittelbergheim und Hunsbach. Sie alle liegen an der Route des Vins d'Alsace.

Paddeln im Großen Ried

Hätten Sie das gedacht? Ein besonders naturwüchsiger Teil des Elsass lässt sich auch vom Wasser aus erkunden (► S. 61). Entdecken Sie das Grand Ried (www.grandried.fr) mit dem Kanu auf eigene Faust oder bei geführten Touren und erleben Sie stille Momente in einer ganz besonderen Flusslandschaft!



Verkauf beim Erzeuger

Wer wie ich die »Wertarbeit« französischer Manufakturen schätzt, versorgt sich im Outlet von Staub (in Turckheim) und im Fabrikverkauf von Heschung (bei Dettwiller nahe von Saverne) mit hochwertigen Gusseisenbrättern für die Küche und mit edlen Lederschuhen.

Lieber mit dem Rad unterwegs?

Radeln fast ohne Steigungen – das geht ganz wunderbar auf der **Vélo-route du Rhin** (EuroVelo 15) in der Rheinebene. Eine neue Perspektive auf die elsässische Weinstraße ermöglicht die **Véloroute du Vignoble** – teils radelt man auf stillgelegten Bahntrassen oder auf alten Römerstraßen durch die Weinberge, vorbei an Burgruinen und Fachwerkdörfern. Infos unter www.radfahrenimelsass.de/de.

Gerade gelesen

Wer könnte besser als Tomi Ungerer zeichnend und schreibend vermitteln, was es heißt, zwischen Deutschland und Frankreich im Elsass aufzuwachsen? Die deutsche Fassung von »Die Gedanken sind frei: Meine Kindheit im Elsass« ist bei Diogenes erschienen. Übrigens: In Straßburg ist dem Karikaturisten und Schriftsteller ein eigenes Museum gewidmet (► S. 38).

360 Grad

Meine liebsten Stopps für schöne Ausblicke: die sich im Wasser spiegelnden Türme der Ponts Couverts von der Dachterrasse des Barrage de Vauban in Straßburg. Einer der Höhepunkte der Vogesen im wahrsten Sinne des Wortes ist der Grand Ballon (► S. 98). Unter den Burgen: Haut-Barr oberhalb von Saverne.



Winzerkirche

Inmitten der Weinberge von Hunawir erhebt sich die der hl. Huna geweihte Wehrkirche. Die schöne Heilige, im Innern auf spätmittelalterlichen Fresken abgebildet, ist die Schutzpatronin der Winzer. Das malerische Dorf und sein renommierter Wingert mit etlichen Grand-Cru-Lagen sind für mich der Inbegriff des Elsass: Einen Katzensprung von den touristischen Hotspots wie Ribeauvillé und Riquewahr entfernt, hat sich Hunawir über Jahrzehnte hinweg eine unaufgeregte Stille bewahrt.

Auf ein Glas ...

Umgangssprachlich Apéro genannt ist der Apéritif bzw. die *l'heure de l'apéro* in Frankreich eine Institution. Vor dem Abendessen, so ab 18 Uhr, trifft man sich im Bistrot auf ein alkoholisches Getränk. Ein nationaler Zeitvertreib, den ich mir im Nachbarland gerne abschaue.

Ein erster Eindruck vom Elsass


Als Standort zum Kennenlernen eignet sich Colmar: das fantastische Unterlinden-Museum, das malerische Viertel Petite Venise, Landpartien zu den Fachwerkorten an der Route des Vins d'Alsace, Wandertouren in den Vogesen oder durch die Weinberge – einfach großartig!



Für die Fachwerkromantik an der Weinstraße bin ich nicht unempfindlich, doch mindestens so reizvoll sind die Städte und Städtchen der Region, von Saverne und Wissembourg bis nach Mulhouse. Mein persönlicher Link: www.gabrielekalmbach.de

Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Ich freue mich auf Post.

 Mein Postfach bei DuMont:
g.kalmbach@dumontreise.de

Das ist das Elsass

Das Elsass – Alsace – ist Frankreichs kleinste Region. 170 km von Nord nach Süd und 50 km von West nach Ost erstreckt sie sich zwischen Lothringen im Westen, Deutschland im Norden und Osten und der Schweiz im Süden. Von der Rheintiefenebene im Osten steigt das Elsass über die rund 500 m hohen Vogesenvorberge mit der Weinstraße bis zu den Vogesengipfeln an der Grenze zu Lothringen an.

Nordelsass

Grenzübergreifend bis in die Pfalz reicht der Parc Naturel Régional des Vosges du Nord, der regionale Naturpark Nordvogesen Pfälzerwald. Die reizvolle Natur in dem um die 500 m hohen Mittelgebirge veranlasste die UNESCO 1989, das Gebiet zum Biosphärenreservat zu erklären. Zahlreiche mittelalterliche Burgen aus dem ortstypischen roten Sandstein liegen im dunklen Tannenwald, teils in den Fels gegraben. Kulturelle Höhepunkte sind Wissembourg (🏰 G 1), Saverne (🏰 C/D 3), Haguenau (🏰 F 2/3) und die romanische Abtei von Marmoutier. Obersteinbach eignet sich als Basislager für Wanderer, La Petite-Pierre ist das Wellness-Zentrum der Region.

Straßburg und Colmar

In Straßburg (🏰 E/F 4/5), der Hauptstadt des Elsass und der Region Grand Est, konzentrieren sich mit Münster und Altstadt die bedeutendsten Sehenswürdigkeiten sowie die renommiertesten Museen der Region, hier breitet sich die vielfältigste Einkaufs-, Kunst- und Ausgehszene aus. In der mit dem Label des UNESCO-Weltkulturerbes geadelten Altstadt, in der wasserdurchzogenen Petite France und am Ill-Ufer stehen so viele historische Fachwerkbauten auf einem Fleck beisammen wie nirgendwo sonst im Elsass. Und der hungrige Besucher hat die Qual der Wahl zwischen urigen Winstubs mit deftigem Sauerkraut und durchgestylten Gourmetrestaurants. Ein Besuchermagnet ist auch Colmar (🏰 C/D 9): Nicht nur die Fachwerkidylle, sondern auch Grünewalds Isenheimer Altar und Schongauers Madonna im Rosenhag ziehen Kunstfans an.

Die Weinstraße

Spötter behaupten, das elsässische Dorf, das nicht an mindestens einer *route touristique* liege, müsse erst noch gebaut werden. Tatsächlich sind die Themenstraßen in Frankreichs kleinster Region kaum zu zählen. Sie kreisen um Kunst und Natur – so die Romanische und die Vogeskammstraße –, öfter jedoch ums leibliche Wohl: Tabak-, Sauerkraut-, Kirsch-, Munster-, Gebackene Karpfen-, Spargel-, Bier-, Schokoladenstraße. Dass das Elsass kein Geheimtipp, sondern ein touristisches Urgestein ist, hat seine Vorteile: Noch im kleinsten Ort findet man ein Bett und etwas zu essen. Die Route des Vins (🏰 D 4–B 11) von Marlenheim im Norden bis Thann im Süden ist eine der Hauptattraktionen des Elsass. Historische Weinorte mit spitzen Kirchtürmen, Storchennestern auf den roten Ziegeldächern und jeder Menge Probierstuben schmiegen sich an die sanft



Herausgeputzt ist wohl das richtige Wort: Riquewahr zählt mit Ribeauvillé und Kaysersberg zu den schönsten und beliebtesten Orten an der Weinstraße.

ansteigenden Weinberge – eine Gegend für Genießer. Der Weinbau prägt die Landschaft und die Lebensart im Elsass. Über 7000 Winzer kultivieren, meist im Familienbetrieb, ihre Rebstöcke und bringen deren Ertrag entweder in eine Kooperative ein oder vermarkten sie selbst. Von den Weinorten geht es dann noch ein paar Meter bergauf in den Vogesenwald, in dem zahlreiche Burgruinen aus dem Mittelalter thronen. Das vielbesuchte Dreigestirn der Weinstraße sind die Städtchen Ribeauvillé (W C 8), Riquewahr (W C 8) und Kaysersberg (W C 8), etwas ruhiger geht es in den an Renaissancebauten und Fachwerkhäusern reichen Orten Turckheim (W C 9) und Eguisheim (W C 9) zu.

Mulhouse, Vogesen und der Sundgau

Mulhouse (W C 11/12), zweitgrößte Stadt des Elsass, galt einst als ›Manchester des Südens‹. Dabei sind die Fabriken, die die Stadt groß gemacht haben, längst zu spannenden industriegeschichtlichen Museen ›umgewidmet‹ worden. Doch Mulhouse bietet auch eine historische Innenstadt, eine dynamische Szene junger Kunst sowie gute Ausgehmöglichkeiten. Wie ein Schild schirmen die dicht bewaldeten Vogesenkämme auf einer Länge von etwa 170 km Weinberge und Tiefebene gegen die Regen bringenden Westwinde ab. Die höchsten Erhebungen liegen im Süden im Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges, dessen bis knapp über 1400 m hohen Belchen-Kuppen und Gletscherseen in der Eiszeit geformt wurden. Der spektakulärste Teil der Vogesen lässt sich auf der Panoramastraße Route des Crêtes (W B 8–B 11) erkunden, deren quasi alpine Hochweidenlandschaft Wandern und sonstige Sportarten begünstigt. Der Sundgau (W C/D 13/14) im Dreiländereck zur Schweiz ist eine ländliche, teils sehr idyllische Mikroregion, in der man rustikal speisen und, vor allem im Elsässer Jura kurz vor der Grenze, Burgruinen erwandern kann.

Das Elsass in Zahlen

1,2

Kilo Choucroute/Sürkrüt verspeisen Elsässer pro Jahr, nur 900 g Sauerkraut verzehren die deutschen Bundesbürger, 4 kg die Polen, und dem Hörensagen zufolge verputzt jeder Koreaner 20 kg Kimchi pro Jahr!

2

Départements umfasst das Elsass, Bas-Rhin (Unterelsass im Norden) und Haut-Rhin (Oberelsass) im Süden.

7

Rebsorten werden im Elsass angebaut: Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc, Gewürztraminer, Muscat, Sylvaner und Pinot Noir.

12

mal im Jahr reist der große Parlamentstross – inklusive diverser Lkw-Ladungen voll mit Unterlagen – von Brüssel ins gut 400 km entfernte Straßburg: Dort hat das Europäische Parlament seinen eigentlichen Sitz.

31

Restaurants im Elsass sind mit einem, zwei oder sogar drei Michelinsterne ausgezeichnet.

40

Prozent des Elsass sind von Wald bedeckt.

71,8

Kilometer lang ist das Streckennetz der Tram in Straßburg, das längste in Frankreich – sieben Linien verkehren in der Stadt.

190

Kilometer lang und 50 Kilometer breit erstreckt sich das Elsass zwischen Rhein und Vogesen.

800

Storchenpaare, so die Schätzung, nisten im Elsass aufgrund der erfolgreichen Wiederansiedlung – nachdem der Bestand in den 1970er-Jahren auf nur noch neun Paare geschrumpft war.

1000

Jahre hat das Straßburger Münster schon auf dem Buckel – der runde Geburtstag wurde bereits im Jahr 2015 gebührend gefeiert.

1424

Meter hoch ist der Große Belchen oder Grand Ballon, die höchste Erhebung der Vogesen.

15 500

Hektar groß ist die Anbaufläche des Weinbaugebiets Elsass – das entspricht etwa der Größe des benachbarten badischen Weinbaugebiets.

279 000

Einwohner leben in Straßburg, der größten Stadt im Elsass. Es folgen Mulhouse mit 109 000 und Colmar mit rund 71 000 Einwohnern.

1 884 000

Millionen Elsässer leben auf 8280 km², was mit 228 Einwohnern pro km² eine der höchsten Bevölkerungsdichten in Frankreich ergibt.

}
Sprachen: Französisch,
Deutsch sowie die
alemannische Elsässer
Mundart

So schmeckt das Elsass



Sürkrut, wie Sauerkraut auf Elsässerdeutsch heißt, ist zwar gehobelter und eingelegter Weißkohl, aber wichtiger als das Kraut ist Koch und Kunde das, was sich obendrauf auftürmt: Schweinebauch, Kassler, Haxe und Würste mit den schönen Namen Knacks oder Montbeliards. Fast alle Spezialitäten im Elsass sind fleischlicher Art. »Vom Schwein isst sich alles«, sagen die Elsässer seit alters her und packen in Würste und Pasteten, was das Borstenvieh hergibt. Weil es auch Käse, Brot und Butter von bester Qualität zu kaufen gibt, zählt ein Vesper in den Weinbergen zu den schönsten Elsass-Esserlebnissen.

Deftige Genüsse auf dem Teller

Solche Hausmannskost findet man häufig in den Weinstuben: Wer es traditionell mag, probiert dort Gutbürgerlich-Deftiges wie **Presskopf** (Schweinskopfsülze), **Fleischnacka**, **Schiffala** (Schweineschulter), **Boudin** (Blutwurst), Schweinshaxe, **Baeckeoffe** (im Backofen zubereiteter Fleischartopf), **Lawerknepfle** (Leberknödel), **Coq au Riesling** (in Wein gegartes Hühnchen), **Süri Nierli** (saure Nieren) und das allgegenwärtige **Choucroute**, auf dem Räucherfleisch und Wurst serviert werden, teils auch Fisch oder Ente. Serviert werden deutsche Portionen in französischer Qualität – also reichlich! Umso

erfreulicher, dass mancherorts halbe Portionen bestellt werden können. Wer sich lieber vegetarisch ernährt, kann **Bibeleskäs** (Quark mit rohen Zwiebeln und Knoblauch) mit Bratkartoffeln bestellen, **Flamm- und Zwiebelkuchen**, **Fischragout** in Riesling, **Tourte** mit Munster oder **Dampfnudeln** mit Weinschaumsauce sowie während der Saison auch Spargel aus heimischem Anbau.

Feine Tropfen im Glas

Sieben Rebsorten werden im Elsass angebaut, unter den Weißweinen der Klassiker **Riesling**, **Pinot Blanc** und **Pinot Gris** (Weiß- und Grauburgunder), Sylvaner, Gewürztraminer und Muscat (Muskateller), der rote **Pinot Noir** (Spätburgunder) wird als Rotwein oder Rosé angebaut. Der **Edelzwicker** dagegen ist keine Rebsorte, sondern ein Cuvée, ein Verschnittwein aus weißen Rebsorten, und der **Crémant d'Alsace** ein trockener Winzersekt, der aus elsässischen Qualitätsweinen nach der Champagnermethode hergestellt wird. Neben ausgezeichneten Obstbränden (*eaux de vie*) ist die Region auch für ihr Bier berühmt. Obwohl rund 60 % des französischen Biers im Elsass gebraut werden, blieben von den einst



In der »Fédération des Chefs de Cuisine Restaurateurs d'Alsace« – Emblem: die Strichzeichnung einer Kochmütze – haben sich Profiköche mit dem Anspruch zusammengefunden, ausschließlich frische Produkte zu verwenden (www.chefs-alsace.fr).